

暖 暖 松 山

だんだんまつやま

vol.3

Take Free

愛媛・松山の食の恵みと 文化に出会う旅

瀬戸の小魚文化

やさしい味わいに酔う松山地酒

食卓に並ぶ、温もりあふれる「瀬戸の小魚料理」



こんにちは、だんだんまつやま暖暖松山です。

四国・松山の文化や自然の魅力、この街に暮らす人々の温かい気持ちをもっとたくさんの方々に知ってもらいたい。そんな想いで創刊されたフリーペーパー「暖暖松山」も今号で3号目となりました。松山城のお城山の木々や街路樹も赤や黄色に色付き、松山の季節はゆっくり秋から本格的な冬へと向かっています。

2 瀬戸の小魚文化

瀬戸の松山・旬を代表するおいしい小魚図鑑
仲間人と料理人が語る松山の魚が冬にうまい理由
醤油の香り漂う三津浜の街

10 やさしい味わいに酔う 松山地酒

酒と肴を知りつくした粹人に訊く
瀬戸の小魚どの味わい方

14 食卓に並ぶ、温もりあふれる「瀬戸の小魚料理」

16 正岡子規の心を動かした
「嘗三嘆」の故郷の味

17 まつやま食堂② 庄大根しょう

本州と四国に挟まれた瀬戸内海は、明治維新直後に日本を訪れたシルクロードの名付け親でもある地理学者・リヒトホーフェンの旅行記の中で「広い区域に互る優美な景色で、これ以上のものは世界の何処にもないであろう。将来この地方は、世界で最も魅力のある場所の一つとして高い評判をかち得、沢山の人々を引き寄せることであろう。」と絶賛されたほどです。眼前に広がる海に浮かぶ大小の島々が織りなす多島美は、眺めているだけで悠久の時を感じられ、心穏やかな気持ちになります。そして、松山人の心に寄り添う母なる瀬戸内海は、食材の宝庫でもあり、おいしいものを食べることの幸せや、豊かな自然に感謝するあたたかな心を育ててくれました。

今号では冬を迎えてさらにおいしさを増す海の幸「瀬戸の小魚」を中心にご紹介いたします。港にほど近いこの街に根付いた食文化の数々を、おもてなしの心とともに感じていただければ幸いです。



表紙～P8とP12、13の写真：© SACHIE ABIKO

● 本誌に掲載されている情報は、暖暖松山編集部が独自に選定しています。



活きのいい魚に必ず出会える

瀬戸の 小魚文化

一般的に「瀬戸の小魚」と総称されるものは大きさは40cmくらいまでの魚を指し、エビ・カニ類やイカ・タコまでを含みます。そして、松山市で水揚げされる魚は、全国有数の種類の多さが自慢です。そんな松山の誇りである「瀬戸の小魚」の文化を紐解きます。

いりこ出汁のお味噌汁から始まって、松山の家庭の食卓には魚料理が欠かせない。毎日の食卓には必ずと言っていいほど季節の小魚料理が登場する。

本州と四国に挟まれた瀬戸内海に面した松山では、全国的にも珍しい多くの種類の魚に恵まれ、豊かな魚食文化が発達してきた。栄養豊かな水が海に流れ込み、複雑で豊かな生態系を持った瀬戸内海の魚は、いわゆる「地付き魚」と言われる沿岸に住み着いた魚が多い。

公式な定義こそないものの、「瀬戸の小魚」と称されるこれらの魚は、瀬戸内海の急流でもまれて身のしまった白身魚を代表とする、近海で獲れた魚介類のことを指している。

繊細な身質の白身魚は淡白だが滋味深く、脂が乗りながらも上品な味わいが特徴。子どもの頃から新鮮な瀬戸の小魚を食べ慣れた松山人は、淡白な白身の味を味わい分けることのできるセンスが発達しているため、魚にこだわりの強い人が多い。

調理の仕方にも独自のスタイルがある。素材の味をそのまま楽しめる刺身をはじめ、塩焼きや酒蒸し、薄味でさっと火を入れる煮付けなどシンプルな調理法が好まれている。鮮度を活かし、魚本来の持ち味を存分に活かそうとするので素材の扱いにも厳しくなるし、自然と魚の目利きもうまくなる。「松山に來れば必ず新鮮でおいしい魚を食べられる」というのは決して大袈裟ではない。

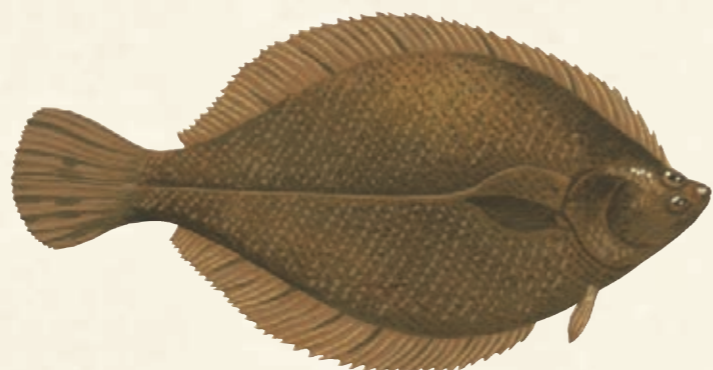


カレイ

学名: *Pleuronectes yokohamae*
英名: *Marbled flounder*

小ぶりのものは大鍋で
まとめ煮するのが松山流。

餌となるエビ・カニ類や貝類が豊富な瀬戸内海で育ったカレイは味がよい。大量に煮付けておいて、翌日煮凝ったものを食べるのもおいしい。



真サバ

学名: *Scomber japonicus*
英名: *Chub mackerel*

刺身で食べたい
活きのいいのが獲れるのが自慢。

塩サバやシメサバでおなじみだが、新鮮なものを刺身にすると思えないほど身がしっかり締まり、うま味もたっぷりある。一度刺身の味を知るとやみつきになる人も多い。

カワハギ

学名: *Stephanolepis cirrhifer*
英名: *Thread-sail file fish*



アオリイカ

学名: *Sepioteuthis lessoniana*
英名: *Bigfin reef squid*

松山ではどの魚よりも刺身が
おいしいと呼び声高い。

釣り人には「エサ取り」として嫌われたり、大衆魚として格下に扱われることもある。だが、輝くように透き通る身を薄造りにして、肝と青ネギ、もみじおろしを混ぜたポン酢で食べると絶品。

瀬戸の松山 旬を代表する おいしい小魚図鑑

肌寒く感じる季節になると、
瀬戸の小魚たちは次第に脂をたくわえて
おいしさを増していく。
松山で日常的に食べられる、
季節の食卓を彩る旬の小魚たちをご紹介します。

イカも松山のセリ人が選ぶ
瀬戸の小魚のひとつ。

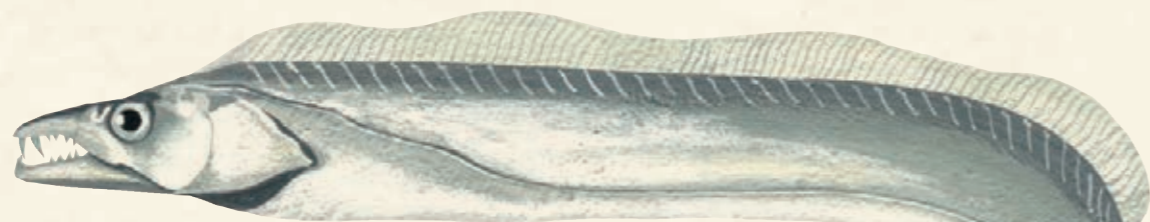
肉質がしっかりして甘味があり、数多いイカの種類の中でも最もおいしいとも言われる。松山では防波堤などから簡単に釣れ、家庭でも刺身、天ぷら、焼き物などにされる。

オコゼ

学名: *Inimicus japonicus*
英名: *Scorpiofish*

手軽に食べられない
高級魚も松山では身近な存在。

料亭の名物、高級魚・オコゼも松山では魚屋やスーパーで見かけることも多い。小さいものは丸ごと唐揚げや味噌汁の具に、大きいものは刺身や薄造り、煮付けなどで食べられる。



フグ

学名: *Takifugu rubripes*
英名: *Tiger puffer*

松山沖で獲れたものは
名産地をしのぐほどの絶品。

下関が産地として有名だが、実は松山沖もおいしいフグが獲れる。ザク(皮)、刺身、唐揚、ちり鍋、雑炊までのフルコースを比較的安価で食べられる。



タチウオ

学名: *Trichiurus lepturus*
英名: *Largehead hairtail*

昔から愛されてきた家庭料理の定番魚。

タチウオの水揚げ量は、松山市が日本一。幅が太くて肉厚なものほど脂が乗って味がよく、定番の塩焼きのほか、刺身やタタキにして食べられることも多い。昔から愛されてきた家庭の味を代表する魚。



秋は銀色に輝くタチウオにサバ、冬は煮付けにするとおいしいカレイやカワハギなど、一年を通して「魚」の旬が続く。まだ薄暗い早朝から三津ふ頭の水産市場でセリにかけられた魚たちは次々と出荷され、鮮度の落ちる間もなく、その日の午前中には鮮魚店や料理屋、スーパーなどに届けられている。一年中魚が手に入るから、保存を目的とした塩物や干物などの食文化があまり発達しなかったのも松山の特徴のひとつだろう。食べたと思えばいつでも新鮮でおいしい魚が買えるし、海に出ればいつでも魚が獲れる。だから、「この魚を食べよう」と決めて松山を訪れるよりも、「今の季節のおいしい魚は何?」と尋ねてみよう。魚を愛してやまない松山人がきっといろいろな魚を教えてください。

「松山の美味しい魚は何ですか?」「松山でしか食べられない魚はありますか?」と問いかけられると、一瞬答えに窮する松山人は多い。「どの魚を食べてもおいしい」「全国どここの港町よりもいろんな種類の魚が食べられる」というのが正しい答えであり、松山の特長となっているからだ。松山市沖の海は高縄山系の森から栄養分が流れ込み、島や陸地に挟まれた瀬戸と呼ばれる狭い海峡が形作られている。場所によっては複雑な流れが渦巻いて潮目ができるが、このポイントで魚がよく釣れやすい。また、瀬戸内海は魚の好物であるエビ・カニ類が多く育ち、好適な条件を満たしているため魚種が多く、どの魚も身が締まっていておいしいのだ。春夏秋冬ごとに旬を迎える魚が変わり、松山人は食卓にのぼる魚によって季節の移り変わりを知る。春は「桜鯛」とも呼ばれる脂の乗った真鯛や「春告げ魚」とも呼ばれるメバル、夏は脂の乗ったアナゴにイサキ、

権藤 もう25、6年の付き合いになるかなあ。だから気心も知れている。お互いに同じくらいの歳にこの世界に入ったんじゃないかな。権藤

宮本 そうだったねえ。権藤さんに納める魚は一流品じゃないといけなから気が抜けないよ。

権藤 いやいや(笑)。松山の魚はよく「小味がある」って言われるけど、身が締まってて噛むほどに味が出るよね。宮本 そうそう、特に一本釣りの魚はいいね。上手な人が一本釣りで釣った魚は水槽に入れてもちゃんと生きています。松山では釣り魚が手に入るのも特徴だよ。

権藤 釣ってすぐの魚は「あら魚」といっておいしくなくて、漁師さんの生簀で一晩落ち着かせてから締めた魚が一番おいしい。そのあたりは目利きの宮本くんがいるからいつも安心だよ。

宮本 刺身で食べると一口で硬直した魚か熟成した魚かわかる。食べさせるタイミングを見計らうのは料理人の腕の見せどころだよ。これからの季節はタチウオ、鯛、サワラがおいしくなってくるよね。

どもの頃からいろんな種類の魚料理がいっぱい食卓に並んでるのが当たり前だった。それがある種僕らの「郷土料理」とも言えるよね。

宮本 いつもいろんな魚を選べる恵まれた環境にいるから気分次第で食べる魚を決めたりしてね。今でも売りたい魚より、自分が食べたい魚を先に選んじやう。実際、それがそのとき一番おいしい魚なんだよね。

権藤 よく「松山でしか食べられないものを出してくれ」って言われるんだけど、「鮮度のよさと種類の多さ」、これらの条件がそろっていると、いうことこそが「松山らしさ」ってことなんだよね。



料理庵ごんどう 店主
権藤昌史

モットーは“自らの手でおもてなし”こと。お客さまがゆったりと食事を楽しめるように気を配り、心を込めた美しい料理を提供する。素材を活かした魚料理を得意とし、手がける料理はどれも絶品で食べる人をうならせる。



宮本水産株式会社 代表取締役社長
宮本秀樹

魚の身が“生きている”かどうかを見分けられる目利きであり、地魚には地酒が一番合うという持論があるグルメ。毎日早朝から市場に出て、卸売業者から新鮮な魚を仕入れ、小売業者に販売している。

権藤 寒さに負けないように脂が乗ってきた冬の魚はまた絶品だね。春に産卵期を迎える魚が多いし、秋口から脂肪を蓄えて準備しようとしているのかもしれない。

漁場だからいろんな魚が獲れる。これだけ広い漁場を持つた海は他にないから。権藤 そうそう、季節によって魚が違う。でも強いて言えばやっぱり鯛が一番の名物かな。素材自体が新鮮だから、その味を活かした料理が多くて郷土料理が発達しなかったってよく言われるけど、子

仲卸人と料理人が語る 松山の魚が冬にうまい理由

松山の魚を愛し、毎日魚と実直に向き合い続けているベテラン料理人と魚を見定めるプロである仲卸のお二方に、松山の魚のおいしさや食文化について語っていただきました。



料理庵ごんどう

◎松山市一番町二丁目4-2トキワビル1階
☎089-933-9151 ⑧17時30分～23時 ⑨日曜日

三津浜には古くから続く醤油屋が多く、今も通りを歩いていると醤油の芳しい香りが鼻先をくすぐることがある。輸送手段が海路だった昔、原材料の輸送や製品の出荷に便利な港町に醤油の醸造所が置かれることが多かった。物資の集積地であり松山の玄関口でもあった三津浜は、瀬戸内海で作られた塩をはじめ、大豆や小麦など醤油の原料が手に入りやすかったために、醤油屋がひしめいていた。現在の形態の醤油が一般に広まったのは江戸時代の中頃だと言われている。基本的な作り方は全国それほど変わりが無いが、食文化や歴史などの地方色が色濃く反映される調味料だ。醤油の味をきめるのは麹。その麹を作る酵母菌の働きは、その土地の気温・湿度が大きく作用する。

魚本来の味を楽しむ松山人にとっての醤油は、少し甘口で、繊細な味を活かしてうま味を引き出してくれるものが多い。刺身をおいしく食べるためにはまろやかで濃厚な味わいのさしみ醤油が好まれる。松山市内の料理店には「三津の醤油じゃなきゃ」とこだわるお店も多い。大量生産・工業化の進む業界のなかで、昔ながらの伝統を守り続けた本物の醤油造りが三津浜の街には息づいている。

（松山の味覚を代表する）
三津浜育ちの醤油たち



<p>(1) 田中屋株式会社 添加物が一切入っていない手作りの醤油が白身魚の味を引き立てる。 ☎松山市三津三丁目1-33 ☎089-952-2252</p>	<p>(2) 遠藤味噌醤油醸造場 甘めの味を好む松山人に合わせた昔ながらの味を丁寧に作り続けている。 ☎松山市三津二丁目10-30 ☎089-951-0232</p>
<p>(3) 丸木醤油醸造工場 手作りの味を守り続けて70年。創業時と変わらぬ樽仕込み。 ☎松山市三津一丁目9-20 ☎089-951-0306</p>	<p>(4) 株式会社村要本店 甘さ、うまさ、コクのバランスの良さで古くから親しまれてきた醤油。 ☎松山市蔵川二丁目11-7 ☎089-951-2181</p>



© SACHIE ABIKO

伝統的な手法を頑に守った、手間を惜しまぬ醤油造り。

醸造現場取材した、明治三十八年創業の伝統ある「田中屋」の醤油造りは一切の妥協がない。「安心・安全は当たり前。その上でおいしい醤油でなければ意味がない」という確固たるポリシーがある。

天然醸造・無添加にこだわり、希少な国産丸大豆、国産小麦、天然塩を使い、蔵に棲みついていく酵母菌の働きのみでゆっくり時間をかけて醤油造りを行っている。雑味が出ないように絞り出しをせず、一滴一滴流れ落ちたものだけを集めた贅沢な醤油造りも田中屋の真骨頂だ。

田中屋株式会社

時間をかけてじっくり醸造される醤油は量こそ少ないものの、全国に多くのファンを持つ。世界一と言われるイタリアのオリーブオイル販売会社「OLiVO」からコラボのオファーを受けるなど、その味は広く評価されている。

俳人・正岡子規も愛した
醤油の香り漂う三津浜の街
瀬戸の小魚を
引き立てる
昔ながらの
手造り醤油

漁業と商業の街として栄えていた三津浜には、戦災を免れたおかげで古きよき時代を伝える街並みが残っています。そこには昔ながらの伝統を守りながら醤油を造り続けている蔵が今も静かに佇んでいます。



伊予の女酒と言われる やさしい味わいに酔う 松山地酒

松山の酒はやさしい口あたりのうま口の酒が多いのが特徴です。「土地から生まれる食べ物には、その土地の飲み物を合わせよ」という言葉があるように、瀬戸の小魚と松山の地酒という美酒佳肴を、いつでも楽しめる豊かさがあります。

ファッション界に流行があるように、お酒にも流行がある。ワイン、焼酎、ハイボールを経て、今日本酒が再び注目を集め始めている。全国各地においしい地酒が増えて飲み比べが楽しめるようになったり、日本酒の奥深さに魅力を感じる人が増えてきた。ワインにはチーズ、ビールにはソーセージなど、世界には酒と食の王道の組み合わせがあるが、日本酒にはやはり日本人が昔から食べてきた魚と野菜を中心とした日本料理や、醤油や味噌など日本古来の調味料を使った料理が合うものだ。

松山では、気候風土を巧みに生かした酒造技術により、毎年いい酒が造られていて、全国新酒鑑評会で金賞を授賞した酒や、連続入賞している酒が豊富にある。酒造りに適した米と良質な水に恵まれた松山の日本酒は、「伊予の女酒」と称される通り、やさしい口あたりで、瀬戸の小魚に合うやわらかでうま口の酒が多い。

固体の「米」を溶かしながら造られる日本酒は、作り方も味わいも複雑で奥が深い。日本酒度、酸度などの数値は味わいの参考にはなるが、実際に口に含んだときには香り・酸味・うま味のバランスで想像とは全く違う感じ方をするときもあるし、料理との食べ合わせでも変わってくる。これから肌寒くなってくるこの時季、白身魚の煮付けと松山のやわらかな燗酒を夜の友に食事を楽しみ、心と身体を温めてみてはいかがだろう。



酒の味を決めるのは麴米。麴造りに細心の注意を払い、ひとつひとつの工程に愛情を込めて造り出している。



© SACHIE ABIKO

松山三井 純米吟醸

全国新酒鑑評会で最高位金賞を幾度となく受賞してきた蔵元。日本酒の仕込み水として理想の成分含有率を誇る名水を使用した、淡麗な味わいの中にふくよかなうま味が漂う贅沢な美酒。

☎ 栄光酒造株式会社
📍 松山市溝辺町甲443
☎ 089-977-0964



雪雀 純米大吟醸

厳選した原材料と中硬水の仕込み水を使用した「淡麗さのなかにコシのあるお酒」。透明感のある香りや米のうま味を存分に味わえる細やかな口当たり。ほんのりとした甘味とうま味が調和した気品ある味わい。

☎ 雪雀酒造株式会社
📍 松山市柳原123
☎ 089-992-0025



久米の井 純米大吟醸 原酒

近くには名水百選にも選ばれた「高井の水」がある土地柄で、創業当初より400年以上湧き出ている井戸水を使用。酒米として最高峰と称される山田錦と匠の技でつくったバランスの取れた至極の一品。

☎ 後藤酒造株式会社
📍 松山市南久米町255-1
☎ 089-975-0011



道後蔵酒 大吟醸酒三十五

道後温泉本館が建築された翌年の明治28年創業の蔵元。酒造好適米「山田錦」を35%にまで磨きあげ、熟田津の良水で仕込んだお酒はまろやかな味わいで、熟成された風格を楽しめる。

☎ 水口酒造株式会社
📍 松山市道後喜多町3-23
☎ 089-924-6616

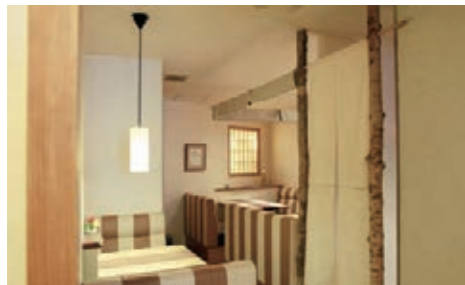


大吟醸 坂上の雲

高麗山の伏流水である地下水を仕込み水に、酒米は地元松山市北条産の山田錦を100%使用。袋吊り法で自然に垂らした霽酒はふくよかな香りとすっきりとした味わいが自慢。

☎ 桜うつまき酒造株式会社
📍 松山市八反地甲71
☎ 089-992-1011





料理と日本酒は基本的な合わせ方はあっても「決まり」はない。
カウンター越しに飲み方談義に花を咲かせるのも楽しい。
④ 松山市大街道三丁目4-4 ☎ 089-931-9377
🕒 11時30分～14時、17～22時 🗓 月曜日



四季香 dining たきわ
店主 滝澤 学さん

料理に合わせて
飲み口を変えれば、
互いが引き立て合う

「店に置いているのは半分以上が辛口の酒ですが、香りの高さが辛味に勝って甘く感じられるものもあります。一杯目にお薦めするのならあっさりして香りもある『松山三井』。日本料理のコースは刺身から煮物、焼き物、揚げ物と味が濃くなっていきませんが、日本酒もそれに合わせて軽いものから重いものへと変えていくのも楽しいと思います。

松山は日本酒の種類が多いですが、さまざまな銘柄を楽しむのももちろん、同じ酒でも料理を食べる前と後では口の中に残る後味によって味の感じ方が違ってきます。その変化を楽しんでもらいたいですね。香りと味は主張し過ぎないけれど、味のある『松山の酒なので、どんな料理とも相性が良いですよ』

松山の酒と肴を 知りつくした粹人に訊く 瀬戸の小魚どの味わい方

楽しむ温度によっても味や香りが変わり、
合わせる料理によっても味わいが変わる奥深い日本酒。
「どうせなら一番おいしく飲みたい」
そう願う方々のために、日本酒をこよなく愛する
プロたちに「飲み方指南」をしていただきました。



松山はまさしく
女将 浜口智子さん

温度で変化する香りや
味と料理の相性を
探す楽しみ

「季節や気分、料理に合わせてその時々合うものが違うのが日本酒の持ち味です。日本酒は醤油、味噌、塩を使った魚料理によく合いますが、その組み合わせを探るのが醍醐味です。僕は自身は白身魚や海老の天ぷら、イカやタコのお造りを肴にゆっくりと味わいながら飲むのが好きですね。よく体温に近い温度に燗をすると、「うま味」を感じ、熱いと「辛味」が勝つと言いますが、個人的には本醸造と純米酒は燗向きで、大吟醸と吟醸は常温から冷やがいいように思います。愛媛県の中でも東・中・南子でそれぞれ特徴のある日本酒ですが、松山の酒は口あたりがやわらかくてうま味があるお酒が多いですね」

愛媛県産地酒
アンテナショップ 蔵元屋
店長 村上雄一さん



店内ではさまざまな日本酒を飲み比べできる。日本酒の個性をストレートに感じながら好みの味、飲み方を探してみたい。

④ 松山市一番町一丁目11-7 濱商一番町ビル1階
☎ 089-934-5701 🕒 12時～21時 🗓 月曜日



繊細な白身魚は上品な薄味仕立てにすると持ち味が引き立つ。燗酒の香りと相まって至福の味わいを堪能できる。
④ 松山市大街道二丁目3-5 メトロポールビル3階 ☎ 089-941-0916
🕒 11時30分～14時、18時～22時30分 🗓 月曜日と第1・3火曜の昼

燗酒と地魚を種にした
温かい椀ものとの
相性は最高です

「松山の酒はよく「甘い」と言われるけど、本来は「うま味」のことを指しています。個人的には蔵の特徴が出やすい純米酒に魅力を感じていますが、お店では『この料理にはこのお酒』というお薦めはせずに、『どんなタイプのものを飲みたいですか』とお伺いしています。冬は温かい酒がほっこりするし、冷やでキリッとしたのを料理と合わせるのもいいですね。どんな飲み方でも間違いないのが日本酒の懐の深さでしょうか。私が好きなのは地魚の上品な椀ものと一緒にといただく燗酒です。品質本位の手作り志向で造られた『雪雀』は燗でも冷やでもおいしくて、大好きなお酒のひとつです」

④松山市一番町二丁目1-4 トーヨービル ☎089-913-1348
 ⑤18時～25時 ⑥日曜日
 料理提供：メバルの塩焼き、ホゴの煮付け

酒肴匠 かの花乃ん



メバルの塩焼き

「瀬戸の小魚」を代表する魚のひとつ。刺身、煮付け、塩焼き、唐揚げ、蒸し物と、どんなに調理してもおいしいオールマイティな魚。繊細な肉質で、小さな魚でありながら程よく脂が乗っていて

食べ応えと満足感がある。ゼラチン質の多い皮の部分は特に塩焼きにすると香ばしくて味がいい。松山の水産市場のセリ人が選ぶ「瀬戸の小魚」ベストテンの一位にもなっている白身魚。

松山人の食卓に並ぶ、温もりあふれる瀬戸の小魚料理

「今日はきれいな『ほおたれ』があったけん」お客が来るんでオコゼにしよるか」松山ではこんな会話が日常茶飯事です。魚料理こそが家庭の味といえるほど、もてなすときにはとびきり新鮮な魚がたっぷりと出されています。そんな松山人のあたたかい心がつまった家庭料理をご紹介します。



ホゴの煮付け

松山では「ホゴ」と呼ばれるが、本名はカサゴ。頭も目も口も大きいユーモラスな顔をしているが、あっさりとしているながらも味が強く上品な味わいだ。メバルと同じく「瀬戸の小魚」を代表する魚で、刺身や汁物にされることも多く、煮付けにすると大層おいしい。ゼラチン質が豊富で、やわらかな身がほろりと崩れるのを突つきながらじっくり酒を飲む、というのも乙である。

オコゼの唐揚げ

いかつい顔をしたちょっとグロテスクな見かけだが、意外にもプリプリした身質で上品な味わい。ハレの日やおもてなしするときにふさわしい高級魚。煮付けや蒸し物、汁物の具にすると非常においしい魚だが、片栗粉を



まぶしてカラッと揚げた唐揚げはボン酢と青ネギなどの薬味と一緒に食べると絶品。もちろん骨もパリパリに揚げて骨せんべいにし、余すところなく食べつくしたい。

和彩食楽 おお大の

④松山市二番町一丁目8-2
 ダイナプラザビル1階
 ☎089-934-8883
 ⑤18時～23時(ネタが終り次第閉店)
 ⑥日曜日(※祝日は不定休)
 料理提供：オコゼの唐揚げ



小アジの南蛮漬

小アジやトラハゼなど、10cm前後の小魚を丸ごと上げ、玉ねぎや人参などの野菜と一緒に甘辛味の酢で漬けた南蛮漬は松山の家庭の定番おかず。一度に大量に作って、一週間くらい食べ続ける松山人も多い。漬けたての味が馴染む前のものと、2〜3日経って骨まで柔らかくなったものでは味に違いがあり、日ごとに変わっていく味を楽しむのが醍醐味だ。子どもの頃から食べ慣れた定番家庭料理のひとつで、各家庭ごとで味に違いがある。

ほうたれ天

瀬戸内海で大量に獲れるカタクチイワシの天ぷら。食べると「ほおが垂れるほど美味しい」ことから「ほおたれ」と名前がついたとも言われている。松山の「ほうたれ」は新鮮で、刺身にしても

食べられるが、生姜を効かせた天つゆで食べる天ぷらはおかずにも酒の肴にも最高の一品。簡単に手で捌けるので家庭でも頻りに食べられている親しみのある料理だ。



かきくみ 笠組本店

④松山市二番町三丁目7-18
 ☎089-941-0252
 ⑤17時30分～24時
 ⑥無休
 料理提供：ほうたれ天、小アジの南蛮漬

2.

しょう
庄大根

京野菜や加賀野菜にも負けない、松山が誇る伝統野菜の“庄大根”。途絶えかけていた伝統を復活させ、守り育ててきたからこそ今がある。鮮やかな赤紫色の庄大根を松山・北条からお届けします。



上／庄大根研究会「アバターレ」のみなさん。
下／切干で作る「くちがね汁」は伝統食だ。



150年余りの歴史をもつ冬の地野菜

松山市北条の庄地区という限られた地域でしか育たない庄大根。表皮は鮮やかな赤紫色で中は真っ白、大型で直径10cm以上、2～3kgになるヘビー級サイズもざらにある。庄大根は株そのものが大きく、葉が旺盛に茂るために広い栽培面積が必要で、種まきの時期も限定されるなど栽培に手間がかかるデリケートな野菜だ。青首大根との自然交配などで絶滅しかけていたが昭和57年から復活を目的とした活動が始まり、平成8年には復活した庄大根を守るために、地元農家が立ち上がって保存会も結成されるほど、地元人から深い愛情を注がれている。

庄大根の特徴は表皮の鮮やかな色と肉質の緻密さに尽きる。大根おろしにするとふわふわの、まるで雪のような食感。皮を剥かずにおろせば、やさしいピンク色に染まり食卓に彩りを添えてくれるし、煮物にすればあっという間に味がしみてとろけるような味わい。サラダや漬物でバリバリした食感を楽しむのもよし。限られた時期にか出回らない、松山の伝統野菜の素晴らしさをぜひご賞味あれ。

伊予の俳人・正岡子規の心を動かした「一嘗三嘆」の故郷の味。

松山出身の俳人・正岡子規は、松山の魚介や鮓などの料理を俳句や書簡に数多く残している。なかでも一番の好物は松山の鯛だった。かつて三津浜には子規が名付け親といわれ、度々句会を開いていた「洗々園」という活魚で有名な料亭があった。そこでも子規は「はね鯛を取て押えて沖鯛」と俳句を詠み、鯛料理を故郷・松山の味としてこよなく愛していた。

子規没後110年にあたる平成23年を機に、子規が故郷を偲んで詠んだ俳句や書簡に登場する料理にこだわり、明治の時代によく食べられていたという「鯛のなます」「鯛鮓(押し寿司)」「ツケ鯛を盛った松山鮓」「鯛の洗い」「鯛の潮汁」の5種類が「一嘗三嘆子規の愛した瀬戸の鯛料理」として復活した。現在、これらの料理は、松山市内の料理店や道後温泉周辺のホテルなどで味わうことができる。



明治18年、前列右に座る子規が、その左に座る友人・清水則遠氏に宛てた書簡の中で、故郷・松山における一押し的美味しいものとして鯛料理を「一嘗三嘆」と紹介している。



右／初めて子規の家を訪ねた夏目漱石は松山鮓でもてなされたという。左／「温泉上りに三津の肴のなます哉」と詠まれた鯛のなます。

●東京から松山までのアクセス

- ・飛行機の場合：羽田空港～松山空港（約1時間30分）
- ・JRの場合：東京駅～岡山駅～松山駅（約6時間30分）
- ・JRと船の場合：東京駅～広島（高速船・フェリー）～松山観光港（約6時間）
- ・長距離バスの場合：東京駅～松山駅（約12時間20分）
- ・松山空港から市街地まではリムジンバスで約20分と近い



アンケートに答えると プレゼントが当たります。

『暖暖松山』第3号はいかがでしたか？

よろしければ、ぜひご意見をお聞かせください。

アンケートすべての項目に

お答えいただいた方の中から抽選で、

松山からの素敵なプレゼントを贈呈します。

アンケートへのご回答・ご応募は

特設ウェブサイトからお願いたします。

なお、ハガキでのご応募は下記をご参照ください。

※プレゼント当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。
(応募締切/2013年1月31日(木) ハガキの場合は当日消印有効)

② 松山の地酒各1本

本誌11ページで紹介した酒造各社の日本酒をお一人様につき1本をプレゼント。それぞれの蔵の特徴が際立つ“やわらかでうま口”の松山らしい酒の味をお楽しみください。
※銘柄の指定はできませんのでご了承ください。

協賛元: 愛媛県酒造協同組合
www.ehime-syuzou.com



すべて、内容量は720mlです。

5名様

③ 瀬戸の一夜干しセット



三津に上がった新鮮な魚を厳選し、手さばきでいいねいに加工した薄塩の干物はうま味が凝縮されています。天然あじ開き、かます開き、鯛開き、太刀魚開き各2枚をセットにしました。

協賛元: (有) マキノ海産 www.makinokaisan.com

10名様

④ 太陽の恵みいっぱい「せとか」(3kg)

清見のジュシーさ、アンコールの甘さ、マスコットのkokとエキゾチックな香り……。人気の品種の良いところを受け継いだ、酸味と甘みのバランスがとれたみかんです。

協賛元: まつやま農林水産物
ブランド化推進協議会
www.matsuyama-brand.com/



5名様



ペア
1組2名様

① 松山への旅ご招待

(道後の宿 花ゆづき1泊2食宿泊券+
羽田〜松山 往復航空券)

道後や松山の街並みを一望できる屋上露天風呂と全面ガラス張りの開放的な大浴場、料理長が腕をふるった旬の地元食材を使った料理が楽しめる湯宿・花ゆづき。羽田〜松山の往復航空券をセットにして松山の旅へご招待します。

協賛元(宿泊券): 道後の宿 花ゆづき www.hotel-hanayuzuki.jp/ ※宿泊は平日限定

10名様



⑤ 田中屋の濃口醤油 (720ml)

天然醸造、無添加にこだわり、杉樽で1年半〜2年かけてじっくりと発酵させた田中屋の濃口醤油は、まろやかな風味でほんの少し使うだけで料理のうま味が引き立つ、知る人ぞ知る名品です。

協賛元: 田中屋(株) www.tanakaya-ehime.co.jp/



ご応募は、
www.dandanmatsuyama.com から。

暖暖松山 ※本誌のPDF版もダウンロードできます。

- ◎お預かりした個人情報は、松山がプレゼント賞品の発送及びアンケート集計のみに利用させていただきます。厳重に保管・管理いたします。
- ◎個人情報を申込み者の許諾なく第三者に委託・提供することはありません。(法律等により開示を求められた場合を除く)
- ◎プレゼント賞品に関するお問い合わせは、松山市役所 都市ブランド戦略課 暖暖松山プレゼント係(TEL.089-948-6707)までご連絡ください。
- ◎松山市の個人情報保護制度については次のURLをご覧ください。(www.city.matsuyama.ehime.jp/shisei/keikaku/johokokai/kojinjouhougoseido.html)

▼ハガキから
ハガキでのご応募は、お名前・ご住所・電話番号・年齢・性別およびご希望のプレゼント番号(①〜⑤)を1つ記入し、本誌『暖暖松山』の感想をご記入の上、下記住所までお送りください。
〒790-8799 郵便事業
松山支店留『暖暖松山』プレゼント係